

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2004年12月16日 (16.12.2004)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2004/107880 A1

(51) 国際特許分類: A23L 1/221, 1/227, A23J 3/06, 3/34  
(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/008498  
(22) 国際出願日: 2004年6月10日 (10.06.2004)  
(25) 国際出願の言語: 日本語  
(26) 国際公開の言語: 日本語  
(30) 優先権データ:  
特願2003-164747 2003年6月10日 (10.06.2003) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 協和醗酵工業株式会社 (KYOWA HAKKO KOGYO CO., LTD.)  
[JP/JP]; 〒1008185 東京都千代田区大手町一丁目6番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者; および  
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 山田 佑樹 (YAMADA, Yuki). 小笠原 正志 (OGASAWARA, Masashi). 広木 薫 (HIROKI, Kaoru). 斉藤 知明 (SAITOH, Chiaki).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SI, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ユーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: SEASONING

(54) 発明の名称: 調味料

(57) Abstract: A body taste fortifier or seasoning for food or drink, comprising as an active ingredient a peptide of 1000 or less molecular weight wherein the first and second amino acids from the N terminus are glycine and L-proline, respectively, for example, a peptide consisting of an amino acid sequence represented by Gly-Pro-3Hyp or Gly-Pro-4Hyp or Gly-Pro-Ala. There are provided the above peptide and a method of fortifying the body taste of food or drink characterized in that the body taste fortifier or seasoning is added.

(57) 要約: N末端から1および2番目のアミノ酸が、それぞれグリシンおよびL-プロリンであり、かつ分子量が1000以下のペプチド、例えばGly-Pro-3HypもしくはGly-Pro-4Hyp、またはGly-Pro-Alaで表されるアミノ酸配列からなるペプチドを有効成分として含有することを特徴とする飲食品のこく味増強剤、調味料および該ペプチド、こく味増強剤または調味料を添加することを特徴とする飲食品のこく味増強方法に関する。

WO 2004/107880 A1